Bimby

BIMBY

IN

CAMBUSA

BIMBY IN CAMBUSA

Barchette Di Sedano In Crema Di Formaggio

Ingredienti (per 4 persone):
6 gambi di sedano
200 gr di Filadelfia
10 gr di foglie di maggiorana
5 foglie di basilico
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Pulire i gambi di sedano e lavarli, tagliarli della lunghezza di 8 cm e porli in un piatto da portata. Nel boccale tritare con le lame in movimento le foglie di basilico e di maggiorana, unire il Filadelfia e amalgamare: **10 sec. vel 4**. Spalmare il composto sui gambi di sedano e servirli freschi.

Consiglio: Volendo lo stesso composto può essere utilizzato per farcire dei pomodorini.

Bibita Bimby

Ingredienti per 4 persone:
700 gr. di acqua,
4 pesche o 2 mele o 8 albicocche,
70 gr. di zucchero,
1 succo di limone.

Preparazione:
Mettere nel boccale acqua e zucchero: **7 min. 100° vel. 1**. Unire il succo di limone con lame in movimento g, introdurre dal foro del coperchio poco alla volta la frutta (chiudendo di volta in volta con il misurino) poi portarlo **vel. 7 per 30 sec. e 1 min. vel. Turbo**.

Bocconcini Di Maiale Al Latte Con Finocchi Al Vapore Prezzemolati

Ingredienti per 4 persone:
400 gr. di bocconcini di maiale,
2 finocchi oppure 500 gr. di carote,
100 gr. di cipolla,
1/2 carota più un gambo di sedano,
200 gr. di latte,
100 gr. di acqua,
poca farina
dado Bimby q.b.,
sale e pepe,
un cucchiaio di prezzemolo tritato,
40 gr. di olio extravergine di oliva.

Preparazione:
Nel boccale inserire olio , sedano, carota, cipolla e soffriggere **3 min. 100° vel. 3**. Mettere i bocconcini di maiale infarinati e leggermente salati **2 min. 100° vel. 1**. Aggiungere il latte, l'acqua e il dado. Posizionare il Varoma con i finocchi affettati, salati, pepati e cosparsi di prezzemolo e cuocere **30 min. temp. Varoma vel. 1**.

Bocconcini Di Pollo Alla Birra Con Verdure

Ingredienti per 4 persone:
400 gr di petto di pollo
1 finocchio (o 500 gr tra patate e carote)
50 gr di parmigiano
2 fette di pancarrè
3 foglie di salvia
qualche ago di rosmarino
20 gr di olio extravergine
sale e noce moscata q.b.
1 uovo
30 gr di burro
100 gr di fontina dolce
1 piccolo scalogno
200 gr di birra
100 gr di acqua
1 cucchiaino di dado bimby
poca farina.

Preparazione:
Lavare e affettare le verdure e metterle nel Varoma. Nel boccale il parmigiano, il pane la salvia e il rosmarino: **10 sec. vel 9**.
Aggiungere i pezzetti di pollo con le lame in movimento a **vel 5**; portare poi a **vel 9** per pochi sec. Irrorare con un cucchiaio d'olio; unire il sale, la noce moscata e l'uovo e una

noce di burro: **15 sec. vel 3** spatolando. Togliere dal boccale il composto, tagliare la fontina a listarelle e con le mani unte di olio formare una quindicina di polpettine ovali inserendo al centro di ognuna una listarella di fontina, infarinare le polpette e disporle nel cestello verticalmente. Inserire nel boccale pulito lo scalogno e il burro: **3min 100° vel 4**.
Aggiungere la birra, l'acqua e un cucchiaino di dado: **30 min 100° vel 1**. Inserire il cestello, posizionare il Varoma salando leggermente le verdure. Cuocere: **20-25 min temp. Varoma vel 3.** Disporre le polpette di pollo con le verdure in un piatto da portata e servirle calde con il sughetto di cottura.

Consiglio: Si può sostituire il pollo con il tacchino. le verdure cotte nel Varoma possono essere condite a parte con olio, origano, prezzemolo, rucola e pomodori freschi.

Bruschette Ai Frutti Di Mare

Ingredienti per 4 persone:
4 fette spesse di pane casereccio,
1 kg. di frutti di mare assortiti,
60 gr. di olio extravergine di oliva,
30 gr. di pangrattato,
1 ciuffo di prezzemolo,
2 peperoncini.

Preparazione:
Lasciare a bagno per un paio d'ore in acqua e sale i frutti di mare, cambiando un paio di volte l'acqua. Pulirli esternamente e dopo disporli nel Varoma. Inserire nel boccale 500 gr. di acqua, posizionare il Varoma e cuocere: 20 min. 100° vel. 1. Eliminare i gusci e tenere a parte. Tostare il pane e deporlo in un piatto da portata. Lavare e asciugare il boccale, versare l'olio, il peperoncino, il pangrattato e cuocere: 3 min. 100° vel. 3. Amalgamare il tutto con i frutti di mare e distribuirli sul pane.

Calamari In Umido

Ingredienti per 4 persone:
500 gr. di calamari già puliti interi,
300 gr. di polpa di pomodoro,
15 gr. di funghi secchi (ammollati),
4 filetti di acciuga,
2 spicchi d'aglio,
prezzemolo,
peperoncino,
olio

Preparazione:
Fare un soffritto con l'aglio, l'olio, il prezzemolo, il peperoncino e l'acciuga: 3 min. 100° vel. 3. Posizionare la farfalla, aggiungere i funghi, il vino e i calamari: 5 min. 100° vel. 1 senza il misurino (per far evaporare il vino). Aggiungere la polpa di pomodoro: 25 min. sempre 100° vel. 1. Servire caldi. gr. di vino bianco, olio extravergine d'oliva, sale q.b. .

Canocchie Al Vapore

Tempo di preparazione:TM21 20 min. circa

Ingredienti:
Dose per 4 persone:
1 kg. di canocchie,
30 gr. di prezzemolo,
2 limoni,
40 gr. di olio extravergine di oliva,
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Foderare il Varoma con carta forno bagnata e strizzata per darle la forma. Lavare con cura le canocchie e sistemarle nel Varoma. Nel boccale mettere 600 gr. di acqua, la buccia di 1 limone e il sale. Posizionare il Varoma e cuocere: 20 min. temp. Varoma vel. 2. Lasciare raffreddare e aiutandosi con una forbice, tagliare i gusci. Allineare le canocchie su un piatto da portata. Nel boccale asciutto con lame in movimento vel. 4 tritare il prezzemolo, unire il succo dei limoni e l'olio, frullare: 10 sec. vel. 5. Versare sulle canocchie e servire.

Carpaccio Di Melanzane E Mozzarella

Ingredienti:
Ingredienti per 4 persone:
2 melanzane del tipo viola,
2 mozzarelle di bufala,
120 gr. di noci,

2 falde di peperone rosso,
2 falde di peperone giallo,
1 spicchio di aglio,
1 cucchiaio di semi di sesamo,
il succo di 2 limoni,
1 mazzetto di prezzemolo,
sale e pepe q.b.,
40 gr. di olio extravergine d'oliva.

Preparazione:
Tagliare le melanzane a fette rotonde dello spessore di mezzo centimetro. Metterle a bagno in acqua e sale per 30 min. circa. Versare nel boccale 700 gr. di acqua, sale q.b., portare a temp. Varoma, per 8 min. vel. 1, posizionare il Varoma con le melanzane e cuocere 15 min. a temp. Varoma. Tenere a parte. Mettere nel Varoma le falde di peperone e cuocere 10 min. temp. Varoma vel. 1. Tenere a parte. Nel boccale pulito e asciutto frullare le noci, i semi di sesamo e l'aglio: 20 sec. vel. 6. Unire il succo dei limoni, l'olio, il prezzemolo, sale e pepe a piacere: 20 sec. vel. 6. Tenere a parte. Affettare la mozzarella in un piatto da portata (o singolarmente) disporre le fette di mozzarella, alternandole con le fette delle melanzane, distribuire il condimento e tenere al fresco fino al momento di servire.

Clafoutis Di Lamponi E Ciliegie

Ingredienti per 4 persone:
250 gr di latte
2 cucchiai di panna liquida
2 uova
2 tuorli
50 gr di maizena
150 gr di zucchero
100 gr di lamponi
300 gr di ciliege
20 gr di burro

Preparazione:
Lavare la frutta e togliere il nocciolo alle ciliege. Mettere nel boccale il latte, la panna, le uova, la maizena e lo zucchero, frullare per 20 sec a vel 6.
Imburrare 4 stampini da creme caramel, disporre la frutta, versare la crema ottenuta negli stampini e disporli nel Varoma.
Coprire con un foglio di carta bucherellata e infine il coperchio.
Nel boccale mettere 1 litro di acqua, posizionare il Varoma e cuocere 40 min temp. Varoma.
lasciar raffreddare prima di servire.

Composta Di Albicocche

Ingredienti per 4 persone:
1 kg. di albicocche ben mature,
100 gr. di zucchero,
100 gr. di miele,
2 stecche di vaniglia,
1/2 cucchiaino di fiori secchi di lavanda,
600 gr. di acqua.

Preparazione:
Metter nel boccale lo zucchero, il miele e l'acqua, le stecche di vaniglia incise per il lungo e i fiori di lavanda. Portare a sobbollire: 90 ° vel. 1 per 15 min. . Lasciar raffreddare lo sciroppo. Sgocciolare le albicocche, eliminare il seme e frullare con 100 gr. di sciroppo necessario ad ottenere una composta cremosa. Servire così oppure accompagnare con pasticcera fredda.

Conchiglie Al Sugo Di Verdure

Ingredienti per 4/5 persone:
400 gr. di pasta tipo conchiglie,
1 melanzana,
1 zucchina,
300 gr. di pomodorini,
100 gr. di caciocavallo (tritato grossolanamente),
1 scalogno,
40 gr. di olio d'oliva,
1 cucchiaio di origano,
parmigiano grattugiato,
sale fino q.b.,
1 cucchiaino di sale grosso,
600 gr. di acqua.

Esecuzione
Lavare le verdure. Sbucciare la melanzana, tagliarla a pezzetti, salarla e metterla in uno scolapasta per circa 15 min. Farla sgocciolare bene e asciugarla. Tagliare la zucchina a pezzetti, dividere i pomodorini a metà e schiacciarli leggermente per togliere i semini. Mettere nel boccale lo scalogno, l'olio e l'origano: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere la melanzana e la zucchina e rosolate per 2 min. 100° vel. 1. Inserire la

farfalla. Mettere i pomodori e un pizzico di sale: 7 min. 100° vel. 1. Aggiungere l'acqua e il sale grosso: 5 min. 100° vel. 1. Unire le conchiglie e cuocere per 10-12 min. 100° vel. 1. Travasare la pasta. Aggiungere il caciocavallo, mescolare e servire a piacere con del parmigiano.

Conchiglie In Salsa Di Pomodorini

Ingredienti (per 5 persone):
150 gr di pomodorini secchi
40 gr di olio extravergine
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino
1 cipollina
200 gr di bietolone piccole
500 gr di pasta tipo conchiglie
300 gr di ricotta fresca di pecora
30 gr di parmigiano grattugiato (o pecorino)
1 mazzetto di maggiorana (p un pizzico)
1 lt di acqua
sale q.b.

Preparazione:
Nel boccale inserire l'olio, l'aglio, la cipollina e la maggiorana: 3 min 100° vel 4.
Unire i pomodorini secchi e il peperoncino, tritare: 10 sec vel 3-8, aggiungere le bietolone e tritare: 10 sec vel 3-8.
Versare nel boccale 300 gr di acqua, sale: 7 min 100° vel1. aggiungere 700 gr di acqua: 7 min 100° vel 1.
Versare la pasta e cuocere per il tempo di cottura indicato sulla confezione. A cottura ultimata, versare in una zuppiera, con la ricotta e il parmigiano, un filo d'olio extravergine. Servire calda.

Coppe Fantasia Al Cioccolato

Ingredienti per 4 persone:
100 gr. di cioccolato fondente,
30 gr. di cioccolato a scaglie,
2 banane,
200 gr. di panna fresca da montare,
150 gr. Di yogurt naturale,
un cucchiaio di zucchero a velo,
50 gr. di nocciole tostate tritate grossolanamente,
2 cucchiai di liquore al caffè,
12 biscotti lingue di gatto.

Preparazione:
Mettere nel boccale il cioccolato a pezzi: 3 min. 50° vel. 3-4. Sbucciare le banane, affettarle e distribuirle nelle 4 coppe. Unire il liquore al cioccolato fuso: 5 sec. vel. 3. Travasare in una ciotola. Montare la panna e incorporarla delicatamente al cioccolato fuso. Aggiungere lo zucchero a velo e lo yogurt mescolando delicatamente. Versare il composto sopra le banane, cospargere con le nocciole tritate e cioccolato a scaglie. Servire con lingue di gatto.

Cous-Cous Di Triglie E Verdure

Ingredienti (Per 4 persone):
500 gr di cous-cous precotto
1 kg circa di triglie (o altro pesce in tranci)
200 gr di fagiolini teneri
200 gr di zucchine
1 peperone giallo 10 pomodori ciliegini
200 gr di carote
1 cipolla
1 porro (solo la parte bianca)
1 piccolo gambo di sedano
60 gr di olio extravergine
peperoncino, sale, pepe, q.b.
1 lt di acqua
200 gr di vino bianco secco

Preparazione:
Pulire e filettare le triglie. Mettere nel boccale 300 gr di acqua, il vino e il peperoncino e salare. Mettere le le lische e le teste insieme ad una carota, il sedano il prezzemolo, un pezzetto di cipolla nel cestello, inserirlo: 20 min. temp. Varoma vel 4.
Prima fase del cous-cous versare in una terrina capiente il cous-cous, aggiungere poco per volta 300 gr di acqua fredda ed un pizzico di sale, mescolare bene con le mani, per evitare che si ammassi Quando avrà assorbito tutta l'acqua, aggiungere l'olio e mescolare bene. Tenere a parte rimescolando ogni tanto. Filtrare il fumetto e tenerlo da parte.
Mettere nel boccale 700 gr di acqua, il sale e la cipolla rimasta. Inserire il cestello con i fagiolini: 25 min temp Varoma vel 1.
Disporre il Varoma le carote tagliate a bastoncini e le zucchine a tronchetti di 2 cm nel vassoio del Varoma e mettere i peperoni a quadretti ed i filetti di triglie, salare e

irrorare d'olio. Trascorsi 10 min da quando si sono messi in cottura i fagiolini posizionare il varoma con le verdure. Negli ultimi e min di cottura inserire nel vassoio del Varoma i pomodorini. Versare in una zuppiera le verdure. Tenere coperto. Mettere nel boccale il brodo vegetale e il fumetto: 15 min temp Varoma vel 1. Sistemare il cous cous gonfiato nel Varoma e completare la cottura. Disporre il cous-cous in un piatto tondo da portata, sistemare al centro le triglie contornate dalle verdure alternando i coloro. irrorare con qualche mestolo di brodo- il rimanente brodo va presentato a parte. Spolverizzare con prezzemolo tritato e servire.

Crema Di Capperi E Uova

Ingredienti per 4 persone:
4 uova sode,
10 capperi,
50 gr. di olio extravergine di oliva,
poco succo di limone,
sale q.b.,
1 cucchiaino di senape.

Preparazione:
Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e mantecare: 15 sec. vel. 1-6. Servire accompagnato da crostini di pane.

Crema Al Limone

Ingredienti per 4 persone:
200 gr. di zucchero,
la scorza di 1 limone,
90 gr. di burro,

Preparazione:
Mettere nel boccale 200 gr. di zucchero e le scorze del limone, portare : 40 sec. vel. Turbo fino a polverizzazione. Aggiungere il burro ed il succo dei limoni: 2 min. 60° vel. 4. Unire le uova ed i tuorli: 3 min. 85° vel. 5.

Crema Di Pomodoro Ai Gamberoni

Ingredienti (per 6 persone):
500 gr di pomodori ben maturi
1 spicchi d'aglio
mezzo mazzetto di maggiorana
1 mazzetto di basilico
30 gr di olio extravergine
1 peperoncino
30 gr di succo di limone
30 gr di pangrattato
16 code di gamberoni
2 scalogni

Preparazione:
Incidere leggermente la buccia dei pomodori e privarli dei semi.
Metterli nel boccale con l'aglio, la maggiorana, metà basilico, il peperoncino, l'olio d'oliva, il succo di limone, pangrattato, sale e pepe, frullare per 1 min vel 6-8.
Tenere al fresco.
Nel boccale pulito tritare: vel 4 con lame in movimento il rimanente basilico e lo scalogno. Unire l'olio: 3 min 100° vel 3. Inserire la farfalla, adagiare i gamberoni: 10 min 100° vel 1. Salare alla fine.
Disporre la zuppa nei piatti e appoggiarvi i gamberoni.
Servire subito.

Crème Caramel Al Cocco

Ingredienti per 4 persone:
250 gr. di latte,
1 uovo,
2 tuorli,
120 gr. di zucchero,
1 pizzico di vaniglia (facoltativo),
50 gr. di cocco grattugiato.

Preparazione:
Versare in un pentolino 70 gr. di zucchero con un cucchiaino di acqua e farlo caramellare su fuoco basso fino al caratteristico colore biondo. Versare il caramello in 4 stampini da crème caramel, inclinarli velocemente in tutti i sensi per distribuire il caramello sulle pareti e immergerli per un attimo in acqua fredda per farlo aderire alle pareti. Versare nel boccale il rimanente zucchero e tutti gli altri ingredienti: 40 sec. vel. 4. Versare il composto negli stampini e disporli nel Varoma. Sciacquare il boccale e inserire mezzo litro di acqua: 6 min. 100° vel. 1. Quando l'acqua bolle posizionare il Varoma ben chiuso e cuocere: 30 min. temp. Varoma vel. 1. Togliere il Varoma dal

boccale e lasciare intiepidire. Mettere poi gli stampini in frigorifero per un paio d'ore. Si servono capovolti in piattini individuali.

Ditaloni Con Ragù Di Verdure

Ingredienti per 4 persone:
400 gr. di ditaloni,
300 gr. di zucchine,
200 gr. di melanzana,
2 falde di peperone,
2 pomodori perini,
2 scalogni
1 scamorza,
1 mazzetto di basilico,
peperoncino piccante q.b.,
50 gr. di olio di oliva extra vergine,
1 spicchio d'aglio,
sale q.b.

Preparazione:
Tagliare a dadini tutte le verdure compreso gli scalogni : tenere a parte. Tritare la scamorza 10 sec. vel. 6 e tenerla a parte. Nel boccale far insaporire l'aglio, l'olio, le foglie di basilico 2 min. 100° vel. 4. Unire la dadolata di verdure e cuocere 8 min. 100° vel. 1. Unire i pomodori a dadolini e insaporire 1 min. 100° vel. 1. Tenere a parte. Nel boccale mettere 1 lt. Di acqua, sale q.b. 8 min. 100° vel. 1, versare i ditaloni e cuocere per il tempo indicato sulla confezione. Colare la pasta e versare in una terrina, unire il ragù di verdure e la scamorza tritata. Mescolare e servire subito.

Dolce Bimby

Ingredienti per 4 persone
200 g savoiardi
30 g zucchero
500 g ananas sciroppato
250 g pesche sciroppate
250 g panna da montare
Frutta a piacere di stagione:
1 cestino di lamponi
1 kiwi,
1 limone
1 pera
1 banana
1 dose di crema bimby (vedi ricettario base)
1/2 limone spremuto.

Preparazione:
Montare la panna 50-60 sec vel 2 e mettere da parte. Senza lavare il boccale, fare la crema bimby come da ricetta base e farla raffreddare.
Nel frattempo pelare e affettare la frutta: 1 kiwi, 1 banana, 1 pera, fragole o lamponi a piacere, macerare con zucchero e limone.
Inserire nel boccale una scatola di ananas con il suo succo e frullare: 1 min da vel 4-5 a vel Turbo deve essere emulsionato bene, con questo succo si inzupperanno i savoiardi (si consigliano i savoiardi morbidi).
Foderare uno stampo da dolci con i savoiardi tagliati a metà e inzuppati, coprire con la crema Bimby.
Fare un secondo strato e coprire con la panna montata sulla quale si metteranno le pesche sciroppate divise in 2 parti.
Fare un terzo strato di savoiardi e coprire con la frutta decorando a piacere.
Tenere in frigorifero qualche ora prima di servire.

Dolce Di Fichi E Zabaione

Ingredienti per 4 persone
1 confezione di biscotti pavesini
4 fichi freschi
150 g mandorle
100 g amaretti
1 moka di caffè
200 g marsala secco
per lo zabaione: 80 g zucchero
4 tuorli
100 g marsala secco

Preparazione:
mettere il caffè freddo e il marsala in una ciotola: inzuppare i pavesini e foderare uno stampo per dolci rettangolare coi bordi alti.
Tritare gli amaretti e le mandorle: 40 sec vel 5-6, metterne una parte per ogni strato di pavesini.
Preparare lo zabaione: nel boccale posizionare la farfalla, introdurre lo zucchero e i tuorli d'uovo, montare: 3 min vel 3 aggiungere il marsala e cuocere 5 min 70° vel 3.
Versare una parte di zabaione nello stampo, ricoprire con pavesini inzuppati cospargere con un poco di mandorle e amaretti,

versare lo zabaione e ricoprire con i pavesini.
Devono risultare 3 strati: nell'ultimo ricoprire con spicchi di fichi sbucciati. Mettere in frigorifero per almeno 2 ore. Servire fresco.

Farfalle Con Polpa Di Granchio

Ingredienti per 4 persone:
350 gr. di pasta tipo farfalle,
1 scatola da 190 gr. di polpa di granchio al naturale,
14 fiori di zucca,
2 cucchiai di Vermouth secco (o Brandy),
1 spicchio d'aglio,
50 gr. di olio extravergine di oliva,
sale e pepe q.b. .

Preparazione:
Inserire nel boccale l'olio e l'aglio: 3 min. 100° vel. 1. Eliminare l'aglio, aggiungere la polpa di granchio ben scolata, il Vermouth e cuocere: 3 min. 100° vel. 1. Unire i fiori di zucca puliti e spezzettati, il sale e pepe, cuocere: 2 min. 100° vel. 1. Tenere a parte il sugo. Nel boccale inserire la farfalla, versare 1 lt. di acqua, sale q.b.: 10 min. 100° vel. 1. Cuocere la pasta per il tempo di cottura indicato dalla confezione, versarla in una terrina, unire il sugo e lasciarla riposare per 2 minuti, poi servire.

Farro Con Uova E Peperoni

Ingredienti per 4 persone:
200 gr. di farro,
2 uova,
50 gr. di olio di oliva,
2 limoni,
1 peperone giallo,
3 pomodori perini sodi,
2 zucchine,
1 cetriolo,
2 gambi di sedano verde,
10 foglie di basilico,
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Sciacquare il farro in acqua fredda e metterlo a bagno in un recipiente per almeno 12 ore. Cuocerlo nel boccale con 1 lt. e 200 di acqua per 40 min. a 100° vel. 1 o per il tempo indicato nella confezione. Salarlo con 2 cucchiai di sale grosso 10 min. prima della cottura. Scolarlo e versarlo in una insalatiera. Condirlo subito con l'olio, il pepe e il succo di limone. Inserire 500 gr. di acqua e un pizzico di sale nel boccale, mettere le uova nel cestello e cuocerle per 15 min. a 100° vel. 1. Far raffreddare le uova in acqua fredda, prima di togliere il guscio. Tagliarle a fettine. Lavare le verdure, tagliare il peperone a quadratini, i 2 pomodori a fettine e le zucchine a dadini di 1 cm. di lato. Sbucciare il cetriolo e tagliarlo a cubetti di 1 cm. di lato e metterli in un colino con un pizzico di sale. Togliere i filamenti e la parte dura al sedano e tagliarlo a tocchetti piccoli, tagliare il terzo pomodoro a dadolini e pulire bene le foglie di basilico. Comporre il piatto: nell'insalatiera del farro unire 3 foglie di basilico finemente tritate e grattugiare sopra la scorza del limone. Unire i dadini di peperone, pomodoro, zucchine e cetriolo insieme al sedano. Mescolare delicatamente e versare al centro del piatto grande da portata; tutt'intorno un giro di uova e pomodoro alternandole. Irrorare con un filo di olio di oliva extravergine e decorare con foglie di basilico.

Filetti Di Nasello Mimosa

Ingredienti per 4 persone
700 g filetti di nasello
3 patate medie
2 uova
6 olive nere
olio e.v. d'oliva
sale
pepe
prezzemolo

Preparazione:
Disporre nel vassoio del Varoma foderato di carta forno (bagnata e strizzata) i filetti di nasello leggermente unti d'olio
Disporre le patate a tocchi nel Varoma e le uova nel cestello, posizionare il Varoma e cuocere 15 minuti a Varoma vel. 1
A fine cottura mettere il pesce in un piatto, cospargerlo prima con le patate e poi con le uova sode fatte passare allo schiaccia patate.
Guarnire con fettine di olive, prezzemolo tritato, sale e olio.

Coprire con un foglio di alluminio e tenere in caldo fino al momento di servire

Foglie Di Lattuga Con Riso E Carne In Salsa Rosa

Ingredienti per 4 persone:
100 gr di riso a grana lungo;
100 gr di carne macinata di maiale;
1 cipolla tritata;
qualche foglia di sedano;
timo e origano secchi;
16 foglie di lattuga romana;
80 gr d'olio extravergine d'oliva
Per la salsa rosa: 1 cipolla;
1 spicchio d'aglio;
250 g passata o pezzettini di pomodoro
100 g di vino bianco secco;
1 mazzetto basilico fresco

Preparazione:
Cuocere il riso in 1 lt d'acqua salata nel boccale: 7 min 100° vel 1
Scolarlo e metterlo in una terrina.
Inserire nel boccale la cipolla e le foglie di sedano, l'aglio, il timo e l'origano, regolare di sale e tritare: 30 sec vel 4-8. Unire la carne e amalgamare.
Sciacquare le foglie di lattuga, asciugarle delicatamente, distribuirvi il composto e arrotolare le foglie ripiegano i bordi sul ripieno. Fissarle con refe da cucina o filo sottile. Spennellarli d'olio e inserire nel cestello i fagottini.
Nel boccale la cipolla e lo spicchio d'aglio, olio: 3 min 100° vel 2. Versare il pomodoro, 100 g di vino. Cuocere 15 min temp Varoma vel 2.
Togliere i fagottini e metterli in una pirofila, frullare il liquido rimasto con la cipolla alla quale aggiungiamo le foglie di basilico a crudo: 30 sec vel 4, e versarlo sui fagottini.
Lasciare raffreddare prima di servire

Frappé Di Frutta Allo Yogurt

Ingredienti per 4 persone:
200 gr. di frutta mista (o fragole),
1 banana,
1 cucchiaio di zucchero,
150 gr. di yogurt naturale,
300 gr. di latte,
5 cubetti di ghiaccio.

Preparazione:
Lavare bene la frutta e sbucciarla. Sbucciare la banana. Mettere i cubetti di ghiaccio nel boccale: vel. 6 per pochi secondi. Aggiungere la frutta, lo yogurt, il latte e il cucchiaio di zucchero: 30 sec. vel. 7 e 30 sec. vel. Turbo. Servire subito.

Gamberoni Piccanti

Ingredienti:
1,300 Kg. di gamberoni,
2 spicchi di aglio
2 cipollotti,
200 gr. di riso,
1 cucchiaino di paprica,
1 cucchiaino di cumino in polvere,
1/2 cucchiaino di zenzero in polvere,
1 pizzico di peperoncino,
1 mazzetto di prezzemolo,
1 costa di sedano,
200 gr. di vino bianco,
1 bustina di zafferano,
1 scalogno,
60 gr. di olio extravergine di oliva,
700 gr. di acqua.

Preparazione:
Pulire i gamberoni tenendo teste e gusci a parte. Nel boccale mettere 700 gr. di acqua, le teste e i gusci dei gamberi, lo scalogno, lo zafferano, il sedano il vino, aggiustare di sale e cuocere per 15 min. 100° vel. 1. Colare il fumetto di pesce e tenere a parte. Nel boccale inserire 30 gr. di olio, 1 cipollotto e tutte le spezie, soffriggere 3 min. 100° vel. 4. Inserire la farfalla unire i gamberoni e cuocere per 10 min. circa. Cospargere di prezzemolo tritato e tenere a parte. Preparare 30 gr. di olio e il cipollotto nel boccale 3 min. 100° vel. 4. (Il cipollotto compresa la parte verde). Mettere la farfalla e unire il riso, tostarlo per 3 min. 100° vel. 1, regolare di sale e unire 400 gr. di brodo di pesce, portare a cottura per 15 min. a 100° vel. 1. Servire i gamberoni

Gnocchetti Sardi Con Acciughe In Salsa D'arancia

Ingredienti per 4 persone:
400 gr di gnocchetti sardi,
1 arancia,
10 acciughe (sotto sale),
30 gr. di menta fresca pulita,
1 spicchio di aglio,
10 gr. di pane grattugiato,
50 gr. di olio di oliva extravergine,
sale
peperoncino fresco piccante,
30 gr. di Grand Marnier (o vino bianco secco).

Preparazione:
Sbucciare a vivo l'arancia, eliminando le pellicine bianche e tagliarla a tocchetti. Sciacquare bene le acciughe e diliscarle. Mettere l'olio, l'aglio, il peperoncino e metà della menta nel boccale per 3 min. 100° vel. 4. Unire le acciughe e tritare per 10 sec. vel. 5-6, unire l'arancia, il pane grattugiato e il liquore. Insaporire per 3 min. 100° vel. 1. Profumare con la menta rimasta. Tenere a parte. Nel boccale pulito inserire 1 lt. di acqua salata: 10 min. 100° vel. 1 e cuocere la pasta per il tempo di cottura dato dalla confezione. Condirla con il sugo e servire subito.

Insalata Di Ceci Al Pesto Di Salvia

Ingredienti per 4 persone:
1 scatola di ceci,
1 busta di pinoli,
40 gr di parmigiano,
1 spicchio d'aglio,
2 mazzetti di salvia,
100 gr di olio extravergine

Preparazione:
Nel boccale mettere la salvia lavata e asciugata bene, i pinoli e il parmigiano: 30 sec vel. 3-8, unire a filo l'olio e omogeneizzare a turbo per 40 sec.Togliere i ceci dalla sua acqua, passarli in acqua fredda e colarli .Metterli in una terrina e condire con il pesto alla salvia.

Insalata Di Frutta

Ingredienti per 4 persone:
1 sedano tenero e bianco
1 mela
1 limone
300 g anguria
1 grappolo di uva bianca da tavola
30 g olio e.v. d'oliva
sale q.b.

Preparazione:
Tagliare a fettine il cuore tenero del sedano e metterlo in una terrina: preparare l'anguria a fettine, la mela a cubetti e l'uva ben lavata a chicchi.
Nel boccale preparare una citronette con succo di limone e olio e una presa di sale 40 sec vel 4
Versare sull'insalata e mescolare delicatamente una sola volta.
Si serve come antipasto e come portata di mezzo tra i primi e i secondi.

Insalata Di Pollo

Ingredienti per 4 persone:
700 gr. di petto di pollo (o cosce spellate e spolpate),
4 spicchi d'aglio,
2 foglie di alloro,
salvia,
rosmarino,
50 gr. di olio extravergine di oliva,
succo di 1 limone,
2 acciughe,
1 cucchiaino di salsa Worcester,
lattughino o spinaci freschi,
2 coste di sedano bianco,
700 gr. di acqua.

Preparazione:
Mettere nel boccale 700 gr. di acqua: 6 min. 100° vel. 1. Disporre nel Varoma un foglio di carta forno (bagnata e strizzata) riempirla con il pollo tagliato a liste, 1 spicchio di aglio, salvia, rosmarino e alloro. Chiudere il cartoccio lasciando uno spiraglio in alto: cuocere per 15 min. temp. Varoma vel. 2. A fine cottura eliminare gli aromi, disporre su un letto di lattughino e cuori di sedano affettati. Preparare il condimento inserendo nel boccale, con lame in movimento le acciughe: vel. 5 e fermare.

Unire l'olio, il succo di limone, uno spruzzo di salsa Worcester, sale e pepe: 30 sec. vel. 4. Condire con la salsa e servire.

Insalata Di Melone E Scarola

Ingredienti per 4 persone:
1 cespo di scarola (o indivia belga),
1/2 melone sodo (tipo pachino),
olio q.b.,
limone e
peperoncino.

Preparazione:
Dopo aver ben lavato e asciugato la scarola, tagliarla a strisce non molto larghe. Tagliare il melone a cubetti e mettere il tutto in una terrina. Nel boccale preparare un'emulsione con l'olio, il succo di limone, il sale e il peperoncino: 1 min. a vel. 4. Condire e servire fresca.

Involtini Delicati Di Melanzane

Ingredienti per 4 persone:
2 melanzane ovali,
300 gr. di caprino,
12 foglie di basilico,
qualche filo di erba cipollina sminuzzato,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
1 cucchiaio di olio di oliva,
sale e pepe q.b.,
500 gr. di acqua.

Preparazione:
Lavare le melanzane e affettarle piuttosto sottili per il lungo. Cospargerle di sale e lasciarle riposare per una ventina di minuti nello scolapasta. Spruzzarle con un getto di acqua fredda e asciugarle con carta assorbente. Mettere nel boccale l'acqua e una foglia di basilico: 7 min. 100° vel. 1, posizionare il Varoma e il vassoio con le melanzane e cuocere per circa 7 min. temp. Varoma vel. 2. Lasciarle raffreddare e asciugarle. Inserire nel boccale asciutto dal foro del coperchio vel. 5 il prezzemolo e il basilico lavato e asciugato. Fermare, aggiungere il caprino, l'olio, il sale e il pepe: 30 sec. vel. 3-4 spatolando. Spalmare la crema di formaggio sulle melanzane, arrotolarle e tenerle in frigorifero fino al momento di servire.

Involtini Di Salmone E Branzino

Ingredienti per 4 persone
200 g polpa di branzino
160 g salmone affumicato a fette
uova di lompo rosse (una scatolina)
il succo di 1 limone
1 scalogno
1 cipollotto
ravanelli
prezzemolo riccio (per la guarnizione)
olio e.v. d'oliva
pepe in grani
sale q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale lo scalogno e tritarlo con 2-3 colpi di turbo poi aggiungere la polpa del branzino, unire un pizzico di sale, un po' di pepe, il succo di limone spremuto, completare con una cucchiaiata di olio amalgamare: 10 min a vel 2-3
Stendere sul tagliere 8 fettine di salmone, distribuire su di esse il composto preparato avvolgendo ad involtino.
Disporre su un piatto da portata completando con uova di lompo, fettine di cipollotto, ravanelli e prezzemolo riccio.

Linguine Al Pesto Con Gamberetti

Ingredienti:
150 gr. pesto
200 gr. gamberetti surg.
50 gr. robiola
1 mazzetto basilico
3 cucchiai olio extra
400 gr. linguine
sale q.b.

Preparazione:
Preparare il pesto e aggiungervi la robiola, amalgamare vel.1 per pochi secondi e versare in una terrina. Pulire il boccale con la spatola e senza lavarlo aggiungere la farfalla, 20 foglie di basilico e 3 cucchiai di olio: 3 min. 90° vel.1. Aggiungere i gamberetti: 2 min. 100° vel. 1. Tenere a parte. Cuocere la pasta e prima di scolare aggiungere al pesto un mestolino di acqua di cottura della pasta e amalgamare bene con la spatola. Versare le linguine nel pesto

e mescolare. Versare quindi i gamberetti con qualche foglia di basilico.

Mezze Penne Con Yogurt E Champignon

Ingredienti per 4 persone:
350 gr. di mezze penne,
300 gr. di funghi champignon,
1 vasetto di yogurt da 125 gr.,
50 gr. di olio,
qualche foglia di menta,
sale e pepe q.b. .

Preparazione:
Lavare e tagliare a fette i funghi. Inserire nel boccale l'olio, riscaldarlo per 1 min. 100° vel. 1. Aggiungere i funghi, salarli e cuocerli: 10 min. 100° vel. 1 (trascorso il tempo indicato, se l'acqua emessa dai funghi non è ancora evaporata continuare la cottura a Varoma e togliere il misurino, fino a quando l'acqua non sarà completamente evaporata). Unire lo yogurt: 10 sec. vel. 1. Nel frattempo cuocere la pasta, a cottura ultimata versarla in una terrina, unire il sugo e completare con striscioline di menta. Servire subito.

Mezze Penne Con Zucchine E Polpettine

Ingredienti per 4 persone:
400 gr. di mezze penne.

Per le polpettine:
100 gr. di prosciutto cotto,
100 gr. di ricotta romana,
20 gr. di pane grattugiato,
25 gr. di parmigiano grattugiato,
1 uovo, sale e pepe q.b. .

Per il sugo:
500 gr. di pomodori in pezzi,
3 zucchine,
75 gr. di olio,
1 cipolla piccola,
1 spicchio d'aglio,
rosmarino,
basilico,
origano.

Preparazione:
Polpettine: con le lame in movimento vel. 5 inserire il prosciutto 15-20 sec., unire la ricotta e gli altri ingredienti: 20 sec. vel. 6-7. Con l'impasto ottenuto formare delle piccole polpettine e sistemarle nel vassoio del Varoma. Tagliare a bastoncini le zucchine e disporle nel Varoma d'acciaio, spolverizzarle con l'origano.
Sugo: metter nel boccale l'olio e gli aromi: 3 min. 100° vel. 4; posizionare la farfalla, versare i pomodori: 6 min. 100° vel. 1. Aggiungere 500 gr. d'acqua: 7 min. 100° vel. 1. Salare e pepare. Trascorso il tempo previsto, unire le mezze penne, sovrapporre il Varoma con le polpettine e le zucchine: 12 min. temp. Varoma vel. 1. A cottura ultimata, versare le penne in una pirofila, adagiarvi sopra le zucchine e le polpettine, cospargere di parmigiano grattugiato e servire. Volendo, si può passare la pirofila per pochi minuti in forno preriscaldato 150° una decina di minuti.

Minestra Di Zucchine E Bianchetti

Ingredienti per 4 persone:
700 gr. di zucchine,
100 gr. cipollotti ,
1 mazzetto di maggiorana,
3 rametti di timo,
1 gambo di sedano,
30 gr. di pane grattugiato,
200 gr. di bianchetti,
40 gr. di olio extravergine d'oliva,
700 gr. di acqua,
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Tritare i cipollotti con lame in movimento vel. 6. Unire le fogliette di timo, l'olio e metà mazzolino di maggiorana 3 min. a 100° vel. 4. Unire il sedano a tocchetti e le zucchine a fette, salare pepare e coprire con 700 gr. di acqua. Cuocere per 15 min. 100° vel. 1. Frullare il tutto insieme al pangrattato per 40 sec. vel. 6. Controllare di sale e pepe, rimettere in cottura per 8 min. 100° vel. 1. Appena bolle, unire i bianchetti, lasciare cuocere per 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere la maggiorana rimasta spezzettata e servire con crostini.

Minestrone Freddo In Salsa

Ingredienti per 6 persone
200 g fagioli cannellini in scatola
2 patate novelle
2 carote
200 g fagioli borlotti in scatola
2 grosse zucchine
2 coste di sedano
2 pomodori perini
1 grossa cipolla
1 spicchio d'aglio
20 g olio e.v. d'oliva
sale e pepe a piacere
Per la salsa allo zafferano: la mollica di un panino
1 bustina di zafferano
60 g olio e.v. d'oliva
peperoncino rosso in polvere
sale q.b.
1 spicchio d'aglio.

Preparazione:
Lavare, sbucciare e tagliare a tocchi tutte le verdure.
Nel boccale mettere la cipolla, l'aglio, 20 g d'olio e soffriggere: 3 min 100° vel 4
Unire tutte le verdure esclusi i fagioli che si aggiungeranno 5 min prima del termine della cottura, e aggiungere acqua tanta da coprire tutte le verdure.
Regolare di sale e cuocere 30 min 100° vel 2.
Versare nelle ciotole individuali e lasciare raffreddare. Nel boccale pulito frullare 1 spicchio d'aglio con la mollica di pane bagnata di acqua e ben strizzata, lo zafferano e il peperoncino: 40 sec vel 6-8. Unire poi a vel 4, 60 g di olio a filo. Servire il minestrone freddo con la salsa.
Consiglio: Si può sostituire lo zafferano con 60 g di basilico e maggiorana freschi

More Alla Crema

Ingredienti per 5 persone:
500 gr. di more,
250 gr. di ricotta,
30 gr. di zucchero,
30 gr. di latte,
2 tuorli d'uovo,
1 bicchiere di grappa o brandy (a piacere).

Preparazione:
Dopo aver ben lavato le more, metterle in una terrina a macerare con la grappa per 30 min. . Nel boccale inserire la farfalla e preparare la crema unendo la ricotta, il latte, i tuorli e lo zucchero, amalgamare: 20 sec. vel. 2. Riempire 5 coppe con le more e coprire con la crema. A piacere decorare in superficie con menta fresca, qualche mora e qualche biscottino. Servire fresca.
CONSIGLIO: conservare la grappa scolata per gelati o altre creme.

Mousse Di Frutta

Ingredienti per 4 persone:
300 gr. di pesche o albicocche (3 pesche o 6 albicocche),
50 gr. di acqua,
50 gr. di zucchero,
succo di mezzo limone.

Preparazione:
Mettere nel boccale l'acqua e lo zucchero: 3 min. 100° vel. 1. Unire il succo del limone e con le lame in movimento aggiungere la frutta e dopo aver posizionato il misurino omogeneizzare vel. 5-7 poi 1 min. vel. Turbo. Servire fredda.

Orecchiette In Salsa Di Rucola E Crostacei

500 g orecchiette
1 kg di crostacei misti (gamberi e scampi)
20 g erba cipollina
1 scalogno
1 pezzetto di carota
1 gambo di sedano
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di rucola
50 g olio e.v. d'oliva
30 g di vino
20 g pinoli
sale e pepe q.b.
1 lt e 100 gr di acqua

Preparazione:
Inserire nel boccale lo scalogno, l'erba cipollina, l'aglio, la carota, il sedano e 30 g d'olio: 3 min 100° vel 4

Unire i crostacei puliti per pochi secondi a vel 3-4, far insaporire per 5 min 100° vel 1
Salare e pepare q.b., sfumare con il vino bianco, lasciare in cottura per 2 min 100° vel 1
Unire la rucola, precedentemente tritata, il restante olio e i pinoli tritati, insaporire per 2 min 100° vel 1. Travasare e tenere in caldo.
Aggiungere nel boccale l'acqua, salare: 10 min 100° vel 1. Versare la pasta e cuocere per il tempo di cottura dato sulla confezione 100° vel 1.
Scolare e condire col sugo di crostacei e rucola.
Consiglio: si possono sostituire i gamberoni e scampi con gamberetti

Pasta Con Le Seppie

Ingredienti per 4 persone:
400 g pasta
4 cucchiai di pangrattato (mollica)
2 seppie
200 g pomodorini
30 g prezzemolo tritato
1 scalogno
60 g olio e.v. oliva
1 spicchio d'aglio
sale e peperoncino

Preparazione:
Pulire le seppie lavarle e lasciarle sgocciolare nel cestello.
Inserire nel boccale le seppie a pezzi con lame in movimento: 10 sec vel 6
Unire 30 g di olio, lo spicchio d'aglio e metà del prezzemolo soffriggere 3 min 90° vel 3
Unire 60 g di acqua e sale q.b., cuocere ancora per 15 min 100° vel 1
Tenere a parte.
Nel boccale inserite gli altri 30 g di olio, lo scalogno e il prezzemolo, tritare: 10 sec vel 4.
Unire i pomodorini a pezzi e cuocere: 10 min 100° vel 1
Unire le seppie messe da parte, aggiustare di sale: 5 min temp. Varoma vel 1
Togliere il tutto.
Nel boccale pulito, inserire 50 g mollica di pane, poco prezzemolo e peperoncino: 10 sec vel 9 tostare 5 min 100° vel 3
Tenere da parte. Cuocere la pasta, condirla con il sugo e cospargere con il trito di pane e servire.
Consiglio: Se le seppie si desiderano più grosse fare il soffritto a vel 1

Pasta Con Zucchine E Pesce Agli Aromi Del Mediterraneo

Ingredienti per 4 persone:
400 g fusilli corti,
300 g zucchine
4 pomodori perini
1 spicchio d'aglio
1 porro
1 mazzetto di menta (3 rametti)
40 g olio e.v. oliva
50 g di ricotta da grattugiare o parmigiano
sale e pepe nero q.b.
Per il pesce:
4 o 5 tranci o filetti di pescatrice o nasello
Per il trito aromatico:
tutte le erbe aromatiche disponibili
50 g parmigiano
50 g di pane raffermo
20 g olio e.v. oliva
sale e pepe

Preparazione:
Grattugiare la ricotta e metterla da parte.
Inserire nel boccale il parmigiano e il pane raffermo: 10 sec vel 4 e 20 sec vel Turbo.
Unire dal foro del coperchio tutte le erbe aromatiche 20 sec vel 8-9. Tenere da parte.
Nel boccale pulito, tritare la parte bianca del porro per 10 sec vel 4, unire l'aglio, l'olio e metà della menta: 3 min 100° vel 4.
Posizionare la farfalla ed inserire le zucchine a tocchetti o rondelle e cuocere: 5 min 100° vel 1. Aggiungere 800 g d'acqua, salare: 10 min 100° vel 1. Nel frattempo sistemare un foglio di carta da forno (bagnata e strizzata) sul fondo del vassoio del Varoma, adagiarvi sopra i tranci di pesce, aggiustare di sale e cospargerli abbondantemente con il trito aromatico, posizionare il Varoma cuocere per 13 min temp. Varoma vel 1. Tenere a parte.
Nel boccale versare i fusilli e cuocere la pasta per il tempo di cottura dato sulla confezione. A cottura ultimata versare i fusilli in una ciotola, mescolare bene, cospargere con la ricotta e pepe nero macinato al momento., guarnire con la menta rimasta.

Patè Di Ceci All'araba

Ingredienti per 4 persone:
250 g ceci in scatola
2 cucchiai di cumino in polvere
2 spicchi d'aglio
50 g succo di limone
50 g olio e.v. oliva
peperoncino in polvere
1 ciuffo di prezzemolo
3 cucchiai di sesamo o 2 cucchiai di pasta di sesamo

Preparazione:
Nel boccale tostare per 2 min a 100° vel 2 i semi di sesamo, emulsionare con 30 g di olio: 5 sec a vel 3. Unire il prezzemolo e l'aglio dal foro del coperchio: 1 min vel 5.
Fermare, versare i ceci il succo di limone, l'olio, il cumino, salare e frullare: 2 min vel 5 spatolando il composto 2 o 3 volte fermando il Bimby.
Tenere in fresco prima di servire.
Si consuma accompagnato da focaccine o fette di pane tostato o fresco.
Consiglio: si può utilizzare per farcire pomodorini da servire come antipasto

Paté Di Olive

Tempo di preparazione:TM21 2 min. circa

Ingredienti per 10 persone:
300 gr. di olive nere snocciolate e cotte al forno,
90 gr. di olio d'oliva extravergine,
1 spicchio d'aglio,
1 cucchiaio di origano,
sale q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6 le olive nere e l'aglio, tritare 20 sec. vel. 6. Raccogliere il trito con la spatola e unire 60 gr. di olio, il sale e l'origano: 1 min. vel. 3 o più, finché il composto sarà ben amalgamato. Mettere in un vasetto, ricoprire con il restante olio e conservare in frigorifero.

Polipo In Insalata Di Rucola

Ingredienti per 4 persone:
700 gr. di polipo,
350 gr. di acqua,
1 cipollina,
un pezzetto di sedano,
10 pomodorini ciliegini,
2 mazzetti di rucola,
40 gr. di olio extravergine di oliva,
1 cucchiaio di aceto balsamico,
sale e pepe q.b. .

Preparazione:
Lavare bene il polipo e metterlo nel cestello. Nel boccale versare l'acqua, la cipollina, il sedano e un pizzico di sale, inserire il cestello e cuocere: 40 min. temp. Varoma vel. 2. Lasciare intiepidire il polipo, tagliarlo a tocchetti di 2 cm. e sistemarlo su un piatto da portata. Preparare la rucola lavata e tagliata, appoggiarla intorno al polipo. Unire i pomodorini sulla rucola e condire con olio, aceto balsamico, sale e pepe q.b. . Servire tiepido.

Pollo Al Curry Con Insalata Di Zucchine

Ingredienti per 4 persone:
600 gr. di petti di pollo a tocchetti,
1 cipolla,
50 gr. di uvetta (ammorbidita leggermente in acqua tiepida),
1 limone,
2 cucchiai di curry in polvere,
60 gr. di olio extravergine di oliva,
1 cucchiaio di maizena,
sale e pepe q.b.
100 gr. di vino bianco secco,
50 gr. di acqua.
Per le zucchine:
600 gr. di zucchine,
1 mazzetto di menta fresca,
1 cucchiaino di aceto rosso,
20 gr. di olio extravergine di oliva,
60 gr. di yogurt,
sale e pepe q.b.

Preparazione:
In una terrina mettere il pollo, 2 cucchiai di olio, 1 cucchiaio di curry, amalgamare bene alla carne e salare, bagnare con il succo di limone e lasciare insaporire per 30 min. Nel

boccale mettere la cipolla e 30 gr. di olio 3 min. 100° vel. 4. Inserire la farfalla unire il pollo con il suo sugo, l'uvetta. Posizionare il Varoma con le zucchine a fettine, la menta, salare e cuocere, 20 min. temp. Varoma vel. 1 Travasare il pollo e metterlo in una pirofila, se ci fosse troppo liquido aggiungere la maizena 3 min. 100° vel. 4, versare sul pollo in una terrina. Condire le zucchine calde, con aceto, olio, un trito di menta e yogurt, mescolare il tutto 30 sec. vel. 2 Servire il pollo accompagnato dalle zucchine.

POLPETTINE DI PESCE IN UMIDO

Ingredienti per 6 persone:
600 gr. di merluzzo (pulito e privo di spine),
2 fette di pane casereccio raffermo senza crosta ammorbidito in poca acqua,
2 uova,
1 ciuffo di prezzemolo,
1 ciuffo di basilico,
1 spicchio d'aglio,
1 cipolla,
6 pomodori maturi tondi,
3 cucchiai d'olio di oliva,
sale q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento il prezzemolo: 10 sec. vel. 6. Aggiungere il pane ben strizzato, il pesce, le uova e il sale, mescolare per 20 sec. vel. 6 aiutandosi con la spatola. Togliere il composto dal boccale, formare delle polpettine e sistemarle nel Varoma. Lavare e asciugare il boccale, inserire la cipolla, l'olio, l'aglio e soffriggere: 3 min. 100° vel. 4. Unire i pomodori e 50 gr. di acqua, cuocere per 20 min. temp. Varoma. Dopo 5 minuti posizionare il Varoma sul boccale e finire la cottura. Sistemare le polpette in un piatto da portata, versarvi sopra la salsa contenuta nel boccale e cospargere di basilico tagliato grossolanamente, servire caldo.

POLPETTONE DI TONNO CON PESTO DI RUCOLA

Ingredienti per 6 / 8 persone
400 g tonno sott'olio
2 uova
70 g parmigiano grattugiato
1 cucchiaio di capperi
50 g pane grattugiato
100 g rucola
30 g pinoli
30 g pecorino grattugiato
70 g olio e.v. d'oliva
la buccia di 1/2 limone grattugiata
800 g d'acqua
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Sgocciolare il tonno e inserirlo nel boccale, aggiungere i capperi, il parmigiano, il pane grattugiato, la buccia del limone, le uova e amalgamare 30 sec vel 4/5. Togliere il composto dal boccale e formare un polpettone con le mani unte d'olio avvolgendo nella carta forno e sistemarlo nel Varoma.
Lavare e asciugare il boccale e inserire la rucola ben lavata e asciugata, l'olio, i pinoli, il pecorino, sale e pepe e frullare: 30 sec vel 6.
Togliere il pesto e tenerlo a parte, nel boccale inserire l'acqua posizionare il Varoma e cuocere 25 min temp Varoma vel 2.
A cottura ultimata togliere il polpettone e tagliarlo a fette.
Disporre le fette di pane casereccio su un piatto da portata. Sopra ogni fetta di pane di pane appoggiare una fetta di polpettone sulla quale si metterà un cucchiaio di pesto precedentemente preparato. Guarnire con della rucola e ravanelli tagliati a dischetti.

POLPETTONE IN SALSA DI CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone
400 g carne tritata
100 g mollica di pane raffermo
50 g di parmigiano
1 uovo
30 g prezzemolo
1 spicchio d'aglio
sale q.b.
pepe
200 g melanzana sbucciata
300 g acqua
1 pizzico di noce moscata
500 g cipolle
40 g olio e.v. oliva
2 cucchiai di panna da cucina
1 cucchiaio dado Bimby

Preparazione:
Inserire nel boccale il parmigiano, il pane , il prezzemolo, l'aglio, il sale, il pepe e infine la melanzana tagliata a pezzi: 20/30 sec vel Turbo.
Aggiungere l'uovo e la carne: 20 sec vel 4 spatolando.
Preparare con questo impasto il polpettone e sistemarlo nel varoma.
Soffriggere nel boccale l'olio e le cipolle tagliate grossolanamente: 5 min 100° vel 3
Versare l'acqua e il dado: 30 min temp Varoma vel 1. Appena bolle posizionare il Varoma
A fine cottura unire alla salsa la panna e la noce moscata. Versare sul polpettone e servire.
Consiglio: con questa salsa si può condire la pasta.

PUDDING D'ESTATE

Ingredienti per 6 persone:
150 gr. di frutta fresca a piccoli pezzi,
100/170 gr. di zucchero (a piacere),
8/9 fette di pane in cassetta (tagliate spesse e private della crosta),
panna montata.

Preparazione:
Posizionare la farfalla, unire lo zucchero e la frutta e cuocere: 5 min. 80° vel. 1. Lasciare raffreddare. Foderare la base e i lati di uno stampo per budini con le fette di pane in modo che non ci siano spazi vuoti. Versare i frutti e il succo, coprire con altre fette di pane e pressare con energia. Coprire con un piattino e porvi un peso sopra. Raffreddare in frigorifero per una notte, capovolgere su un piatto e guarnire con panna montata dolce.

RISO E PESCE CON SALSA ALLA MAROCCHINA

Ingredienti per 4 persone:
350 gr. di riso (parfumè),
4 tranci di pesce da 150 gr. l'uno (pescatrice o altro),
1 mazzetto di prezzemolo,
2 spicchi di aglio,
1 cucchiaino di cumino in semi,
1 cucchiaino di coriandolo in semi,
1/2 cucchiaino di paprica,
peperoncino q.b.,
il succo di 2 limoni,
40 gr. d'olio d'oliva extravergine,
1 lt. d'acqua,
sale q.b.

Preparazione:
Tritare tutte le erbe nel boccale, con le spezie e l'aglio, unire l'olio e il succo del limone, amalgamare 10 sec. vel. 4. Regolare di sale e versare sui tranci di pesce. Lasciare macerare per un'oretta girando ogni tanto. Mettere nel boccale l'acqua e sale: 8-10 min. 100° vel. 1. Inserire il cestello col riso e posizionare il Varoma con il pesce marinato. Cuocere: 12 min. a temp. Varoma vel. 4. Travasare il riso in un piatto da portata e servire con il pesce marinato a Varoma cosparso di prezzemolo tritato. Ottimo servito anche freddo

RISOTTO AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone
400 g riso
100 g olio e.v. d'oliva
200 g capesante pulite (o cozze)
50 g basilico
1 spicchio d'aglio
2 filetti acciuga
900 g brodo di pesce
sale q.b.

Preparazione:
Preparate il pesto con il basilico, l'aglio, le acciughe e 60 g di olio di oliva: inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne l'olio: 30 sec vel 4/5.
Unire l'olio a filo: 30 sec vel 5/7. Tenere a parte.
Pulire bene le capesante e tagliarle a metà. Versare nel boccale pulito 20 g di olio e rosolare le capesante: 3 min 100° vel 1. Tenere a parte e in caldo.
Nel boccale mettere la farfalla e il rimanente olio: 2 min 100° vel 1, unire il riso e tostare bene: 3 min 100° vel 1. Verasre il vino: 1 min 100° vel 1.
Aggiungere 900 g di brodo di pesce, o acqua e dado di pesce. Cuocere 13/15

minuti 100° vel 1. Unire il pesto, già preparato e mantecare: 2 min 100° vel 1.
Servire il riso nei piatti e sopra appoggiare le capesante. Servire caldo.
Consiglio: Sapore delicato. Volendo si possono sostituire le capesante con le cozze.

RISOTTO AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:
400 gr. di riso,
il succo di 1 limone,
un pezzetto di cipolla,
50 gr, di olio,
1 scatola di tonno da 160 gr.
50 r. di vino bianco secco,
2 cucchiai di prezzemolo tritato,
850 gr. d'acqua,
dado e sale q.b.

Preparazione:
Mettere nel boccale l'olio e la cipolla 3 min. 100° vel. 4. Inserire la farfalla e aggiungere il riso, il vino e il succo di limone 2 min. 100° vel. 1. Mettere l'acqua, il dado e il sale 14 min. 100° vel. 1. Un minuto prima del termine della cottura, aggiungere il tonno sgocciolato spezzettato e il prezzemolo tritato

RISOTTO DELLA VIGNA

Ingredienti per 4 persone
350 g riso
1 grappolo uva rosè
200 g salsiccia magra
1 cipollina
40 g olio
1/2 bicchiere di vino bianco secco
prezzemolo tritato
50 g parmigiano grattugiato
700 g acqua
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale mezza cipollina, il burro e soffriggere 3 min 100° vel 3.
Posizionare la farfalla, aggiungere il riso e tostarlo per 2 min 100° vel 1.
Aggiungere il vino: 2 min 100° vel 1
A questo punto aggiungere il riso, 1 cucchiaio di dado Bimby e 700 g di acqua. Cuocere per 15 min a 100° vel 1.
Tre o quattro minuti prima del termine della cottura aggiungere l'uva metà sgranata e metà spremuta.
Regolare di sale e spolverizzare col prezzemolo e parmigiano grattugiato.

RISOTTO DELL'ORTO

Ingredienti per 4 persone:
350 gr. di riso,
1 melanzana,
1 scalogno,
2 zucchine,
1 carota,
100 gr. di fagioli borlotti in scatola,
1 gambo di sedano,
2 pomodorini,
2 rami di timo,
1 mazzetto di basilico,
1 ciuffo di prezzemolo,
50 gr. di olio d'oliva extravergine,
800 gr. di brodo vegetale,
30 gr. di grana grattugiato.

Preparazione:
Pulire e lavare bene tutte le verdure. Tagliare la melanzana a cubetti e metterla per 10 min. in acqua molto salata. Tagliare a rondelle le zucchine, i pomodori a dadini. Nel boccale la cipolla, il sedano e la carota, tritare: 10 sec. vel. 4-6. Unire l'olio e rosolare: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere la melanzana, le zucchine, i pomodori, 1 rametto di timo e metà basilico, 200 gr. di brodo: 15 min. 100° vel. 1. Versare il riso e rosolarlo: 3 min. 100° vel. 1. Unire il brodo vegetale rimasto e cuocere: 14 min. 100° vel. 1. Versare in una risottiera e spolverare di prezzemolo, basilico, timo e formaggio grana. Servire tiepido.

ROTOLI AL PROSCIUTTO

Per le frittate:
3 uova,
25 g parmigiano,
sale q.b.
Per il ripieno:
150 g ricotta,
100 g prosciutto cotto,
50 g burro morbido,
25 g parmigiano,
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale le uova, il parmigiano e il sale: 10 sec vel 6. Mettere a parte. Inserire nel foro del coperchio con le lame in movimento vel 5 tutti gli ingredienti per 20 sec. spatolando.
Senza lavare il boccale inserire 1 l d'acqua: 10 min vel 1 temp. Varoma. Mettere nel vassoio Varoma carta da forno bagnata e strizzata e metà composto delle uova. Posizionare il Varoma e cuocere 7 min a Varoma vel 2.
Ripetere un'altra vola con la metà rimasta.
Spalmare il ripieno ottenuto sulle frittatine.
Arrotolare e mettere in frigo per 3 ore. Servire accompagnati da insalatina fresca.

RISOTTO ALLA LATTUGA

Ingredienti per 4 persone
350 gr. riso Arborio,
250 gr. piselli surgelati o freschi,
1 carota,
1 cipolla,
1 cespo di lattuga,
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato,
50 gr. robiola,
4 cucchiai olio,
1 cucchiaino di maggiorana,
sale e pepe q.b.,
700 gr. acqua

Preparazione:
Lavare e pulire tutte le verdure, tagliare a listarelle le foglie di lattuga.
Inserire nel boccale l'olio, la cipolla, la carota e soffriggere: 3 min. 100° vel. 4.
Aggiungere i piselli, 100 gr. d'acqua e cuocere: 10 min. 100° vel.1.
Inserire la farfalla, aggiungere il riso,metà della lattuga,la maggiorana,insaporire: 2 min.100° vel. 1.
Versare l'acqua, il sale eil pepe, cuocere: 15 min. 100° vel.1.
Poco prima del termine della cottura unire il resto della lattuga.
Versare il riso in una terrina, aggiungere la robiola e il parmigiano, mescolare lentamente.
Lasciare riposare un paio di minuti prima di servire.

ROTOLI DI PEPERONI AL PILAF

Tempo di preparazione:TM21 19 min.

Ingredienti per 4 persone:
3 peperoni (colorati),
200 gr. di riso (per risotti),
30 gr. di olio extravergine d'oliva,
1/2 cipollina,
1 cucchiaio dado Bimby,
1 bustina di zafferano,
2 cucchiai di panna per cucina (o latte),
prezzemolo,
100 gr. di olive,
1 cucchiaino di capperi dissalati,
4 cetriolini sott'aceto,
500 gr. di acqua,
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Fare un trito con il prezzemolo, i capperi, le olive e i cetriolini: 20 sec. vel. 3-4. Mettere da parte. Senza lavare il boccale aggiungere l'olio, la cipolla e fare un soffritto: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere i 500 gr. d'acqua, il riso e il dado Bimby, cuocere il riso: 15 min. 100° vel. 1, alla fine aggiungere lo zafferano ed un po' di pepe. Togliere dal boccale e farlo raffreddare per poi mescolarlo al trito e alla panna. I peperoni a falde cotti a vapore nel Varoma. Farcire con il composto di riso ogni falda di peperone e arrotolare. Disporre i rotolini in un vassoio e condirli con un filo d'olio extravergine d'oliva.

ROTOLI PRIMAVERA DELICATI AL TONNO

Ingredienti per 4 persone
Per le frittate:
3 uova,
25 g parmigiano,
sale q.b.
Per il ripieno:
100 g di tonno,
1 cucchiaio di capperi,
qualche foglia di prezzemolo,
150 g ricotta,
50 g burro,
2 cucchiai di maionese.

Preparazione:
Inserire nel boccale le uova, il parmigiano e il sale: 10 sec vel 6. Mettere a parte.

Preparare il ripieno: inserire dal foro del coperchio con le lame in movimento vel 5 il tonno, i capperi e il prezzemolo. Unire il burro, la ricotta, la maionese e il sale: 10 sec vel 5. Senza lavare il boccale inserire 1 l d'acqua: 12 min vel 1 temp. Varoma. Mettere nel vassoio Varoma carta da forno bagnata e strizzata e metà composto delle uova. Posizionare il Varoma e cuocere 7 min a Varoma vel 2.
Ripetere un'altra vola con la metà rimasta.
Spalmare il ripieno ottenuto sulle frittatine.
Arrotolare e mettere in frigo per 3 ore.
Servire accompagnati da insalatina fresca.

SGOMBRI RIPIENI

Ingredienti (per 4 persone):
4 sgombri di circa 200 gr l'uno
succo di 1 limone
2 cipolle,
1 peperone
2 cucchiai di polpa di pomodoro a pezzi
1 spicchio d'aglio
2 filetti d'acciughe
30 gr di prezzemolo,
pepe, sale q.b.
4 foglie d'alloro
20 gr di olio extra vergine
200 gr di vino bianco secco
50 gr di pane grattugiato

Preparazione:
Pulire i pesci, togliere le code e le teste. Asciugare con carta assorbente, porli su un piatto e irrorarli col succo di limone, salarli e peparli, tenere da parte.
Nel boccale tritare le cipolle, l'aglio,le acciughe ed il prezzemolo: 20 sec vel 3-4.
Mettere in una terrina la polpa di pomodoro e il peperone tagliato a striscioline, insaporirli col trito precedentemente preparato mescolando bene.
Farcire gli sgombri con il ripieno, aggiungendo all'interno di ciascun pesce una foglia di alloro, chiuderli con filo rete (o con stecchini) cospargerli di pane grattugiato. Ungere i pesci con l'olio e disporli nel varoma.
Mettere 700 gr di acqua nel boccale, salare: 35 min temp. Varoma vel 2.
Trascorsi 8 min aggiungere il vino, posizionare il varoma col pesce e completare la cottura. Servire con fette di limone.

SPAGHETTI...POMODORO PINOLI E MAGGIORANA

Ingredienti per 4 persone
400 g spaghetti,
300 g pomodori (1 scatola di pelati),
40 g di pinoli,
1 peperone giallo,
1 scalogno,
1 mazzetto di maggiorana,
40 g d'olio,
760 g acqua,
sale q.b.

Preparazione:
Incidere i pomodori leggermente e scottarli a Varoma per 15 min. Sbucciarli e privarli dei semi e tagliarli a tocchi. Lavare e pulire il peperone dai filamenti interni e tagliarlo a dadini.
Nel boccale mettere l'olio e lo scalogno: 3 min 100° vel 4. Unire le verdure già preparate, salate e cuocete 10 min 100° vel 1.
Versare nel boccale l'acqua, salare e portare ad ebollizione e poi introdurre gli spaghetti dal foro del coperchio, quando saranno scesi tutti programmare per il tempo di cottura riportato sulla confezione sempre a 100° vel 1.
Due minuti prima della fine cottura unire i pinoli e la maggiorana. Versare in una zuppiera, mescolare bene e servire caldi.

SPAGHETTI CON BOTTARGA...VINO E TIMO

Ingredienti per 4 persone
400 g spaghetti
60 g bottarga di tonno
100 g vino bianco secco
50 g burro
4 rametti di timo fresco
sale q.b.
1 spicchio d'aglio

Preparazione:
Nel boccale versare il vino, unirvi l'aglio schiacciato e i rametti di timo, salare e cuocere 15 min 100° vel 1, finchè il vino non è ridotto alla metà. Colare il rimanente vino e rimetterlo nel boccale con il burro e cuocere: 4 min 90° vel 4.
Tenere a parte.
Nel boccale pulito, cuocere gli spaghetti in un litro di acqua salata. Scolarli e condirli

con il burro al vino e la bottarga tagliata a velo.

Spaghetti Con Mollica Al Finocchietto

Tempo di preparazione:TM21 40 min. circa

Ingredienti per 4 persone:
400 gr. di spaghetti,
4 cucchiai di pangrattato (mollica),
60 gr. di olio d'oliva,
300 gr. di pomodorini,
80 gr. di finocchietto senza gambi,
1 spicchio d'aglio,
8 acciughe sotto sale o sarde salate,
sale e pepe q.b.,
peperoncino facoltativo

Preparazione:
Tostare il pangrattato nel boccale: 2 min. 100° vel. 2, unire 20 gr. d'olio: 3 min. 100° vel. 2. Tenere a parte. Nel boccale pulito mettere il rimanente olio, l'aglio e le acciughe diliscate e ben lavate, il mazzetto di finocchietto e il peperoncino, tritare per 10 sec. vel. 6, poi soffriggere per 3 min. 100° vel. 4. Unire i pomodori a tocchetti, regolare di sale, se necessario, e cuocere per 10 min. 100° vel.1. Tenere a parte. Nel boccale versare 1 lt. d'acqua, salare e portare a bollore: 10 min. 100° vel. 1. Cuocere gli spaghetti per il tempo di cottura indicato sulla confezione. A cottura ultimata, scolarli e condirli con i pangrattato e il sugo.

Spaghettini Di Bordo

Ingredienti:
5 pomodori maturi
40 gr. capperi dissalati
40 gr. olive snocciolate
1 spicchio aglio
1 cucchiaio origano
1 peperoncino piccante
50 gr. olio oliva extra
400 gr. acciughe
400 gr. Spaghetti

Preparazione:
Inserire nel boccale 30 gr. olio, i capperi, le olive, l'aglio e il peperoncino: 3 min. 100° vel.4. Unire le acciughe e l'origano: 10 sec. vel.6. Insaporire 2 min. 100° vel.1. Aggiungere i pomodori a pezzettoni e cuocere 10-15 min. 100° vel.1. Versare 700 gr. acqua, aggiustare di sale: 10 min. 100° vel.1. Versare nel boccale gli spaghettini, quando sono entrati dolcemente dare il tempo di cottura della pasta riportato sulla confezione. Servire in una zuppiera irrorandoli con un filo d'olio rimasto.

Tagliolini In Insalata

Ingredienti per 4 persone:
300 gr. di tagliolini,
250 gr. di rucola,
150 gr. di pomodorini maturi e freschi,
1 mozzarellla di bufala,
50 gr. di olio extravergine di oliva.

Preparazione:
Tritare la rucola vel. 3-4 per 20 sec. e tenerla da parte. Cuocere i tagliolini in un litro di acqua salata. Scolarli al dente e passarli sotto l'acqua fredda. Tagliare a dadini i pomodorini e la mozzarella. Condire i tagLiolini con rucola, mozzarella e dadolata di pomodorini e olio. Piatto freddo e unico.

Timballo Di Riso Con Gamberetti Alla Paprica

Ingredienti per 4/5 persone:
250 gr. di riso,
70 gr. di burro,
300 gr. di gamberetti,
20-25 cl di besciamella,
1 scalogno,
mezzo cucchiaino di paprica,
prezzemolo tritato,
sale e pepe q.b.,
noce moscata,
700 gr. di acqua.

Per la besciamella:
200 gr. di latte,
20 gr. di farina,
noce moscata,
sale q.b.

Preparazione:
Inserire l'acqua e il sale nel boccale e portare all'ebollizione per 7 min. 100° vel. 1. Posizionare il cestello con il riso e

cuocere per 15 min. 100° vel. 4. Metterlo in una grande terrina e condirlo con 40 gr. di burro, mescolare con cura. Versarlo poi nel classico stampo da timballi provvisto di foro centrale piuttosto grande, avendo cura di pressarlo leggermente. Tenere lo stampo coperto mentre si prepara la guarnizione. Mettere nel boccale lo scalogno, 30 gr. di burro: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere i gamberetti, il prezzemolo tritato, il sale e pepe: 3 min. 100° vel. 1 e travasare in una ciotola. Mettere tutti gli altri ingredienti nel boccale per la besciamella: 5 min. 90° vel. 4. Aggiungere la paprica per pochi secondi a vel. 5. Amalgamare la besciamella al sugo di gamberi. Sfornare il timballo sul piatto da portata, versare il sughetto nel foro centrale, guarnire a piacere e servire.

TRIGLIE IN SALSA

Ingredienti per 4 persone
8 triglie
300 g pomodori
50 g olio e.v. oliva
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino
1 mazzetto di prezzemolo
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Spennellare di olio il Varoma e il Vassoio. Adagiarvi le triglie, pulite e spennellate di olio, salare e pepare. Unire una buccia di limone. Tenere a parte.
Nel boccale versare l'olio e l'aglio soffriggere 3 min 100° vel 4.
Unire i pomodori privati dei semi e tagliati a tocchi, il sale, il pepe e peperoncino.
Posizionare il Varoma e cuocere 20 min temp. Varoma vel 2.
Mettere le triglie su un piatto da portata, condirle con il sugo, cospargerle di prezzemolo tritato e un filo di olio.

TRIGLIETTE IN FOGLIE DI VITE (O LATTUGA)

Ingredienti per 4 persone
12 foglie di vite (o lattuga)
12 trigliette o alici
1 mazzetto di prezzemolo
1 mazzetto di finocchietto
1 spicchio d'aglio
1 foglia di alloro
1 limone
100 g vino bianco secco
30 g olio e.v. oliva

Preparazione:
Squamare le trigliette, eviscerarle e diliscarle con delicatezza, senza romperle. Preparate la marinata con il succo di limone, il vino bianco, la foglia d'alloro e qualche grano di pepe.
Lasciare riposare per mezz'ora.
Nel frattempo tritare, con le lame in movimento vel 5/6 il prezzemolo, il finocchietto, la scorzetta di limone, lo spicchio d'aglio, per 20 sec. e con questo trito farcire i pesci, dopo averli leggermente salati e pepati all'interno, ricomporli e avvolgerli nelle foglie di vite, spennellare leggermente di olio e salare.
Inserirli nel Varoma, sotto e sul vassoietto.
Versare nel boccale 800 g di acqua, 100 g di vino bianco e aromi (cipolla, sedano) cuocere: 20 min temp. Varoma. Servire con fettine di limone a piacere.
Consiglio: non avendo a disposizione le foglie di vite utilizzare 12 foglie di lattuga romana.

UOVA PICCANTI IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:
4 uova,
2 pomodori maturi,
1 cipolla,
1 spicchio di aglio,
2 fettine di zenzero fresco,
1/2 cucchiaino di coriandolo in semi,
peperoncino rosso a piacere,
1/2 cucchiaino di curry in polvere,
20 gr. di olio d'oliva extravergine,
700 gr. di acqua,
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Metter le uova nel cestello, versare nel boccale 700 gr. di acqua e cuocere: 15 min. 100° vel. 1. Raffreddarle sotto l'acqua fredda, sgusciarle e tagliarle a metà. Scottare i pomodori in acqua bollente per 1 minuto, scolarli, sbucciarli e tagliarli a pezzi. Nel boccale, pulito, versare l'olio, unire la cipolla, l'aglio, lo zenzero e tutte le spezie: 3 min. 100° vel. 4. Unire i pomodori e il curry, regolare di sale e cuocere: 10

min. 100° vel. 1. Versare la salsa calda sulle uova e lasciare raffreddare. Servire fredde.

Vellutata Ai Fiori Di Zucca

Ingredienti per 10 persone
15 fiori di zucca,
3 patate,
150 g ricotta,
1 tuorlo d'uovo,
30 g parmigiano grattugiato,
40 g olio e.v. d'oliva,
1 litro brodo vegetale (o acqua e dado Bimby)

Preparazione:
Far appassire nel boccale con l'olio, i fiori di zucca, dopo averli lavati e tolto il pistillo: 3 min 90° vel 4.
Unire 3 patate tagliate a cubetti grandi, 1 lt di brodo vegetale, aggiustare di sale e cuocere: 15 min 100° vel 1.
Unire la ricotta, il tuorlo e il formaggio. Frullare 40 sec vel 6
Servire con crostini di pane.

Vellutata Di Carote

Ingredienti per 4 persone:
300 gr. di carote,
1 patata,
1 piccolo porro,
100 gr. di fontina dolce,
30 gr. di burro,
100 gr. di latte,
500 gr. di brodo (oppure acqua e dado),
noce moscata,
sale e pepe q.b.,
crostini di pane tostato,
erba cipollina sminuzzata (facoltativa)..

Preparazione:
Mondare e lavare le verdure. Tagliare il porro a rondelle e la patata a pezzi. Con le lame in movimento a vel. 5 inserire le carote. Travasare in una ciotola. Mettere nel boccale il burro e il porro: 3 min. 90°-100° vel. 4. Aggiungere la patata, le carote tritate, 100 gr. di brodo (o acqua), sale e pepe: 5 min. 100° vel. 1. Frullare il tutto a vel. 5 e poi vel. Turbo per 15 sec. Versare il rimanente brodo (o acqua e dado) e il latte: 15 min. 100° vel. 3. Terminata la cottura unire la fontina a pezzi e spolverare con noce moscata. Portare gradualmente la velocità da 1 a 9 per 10 sec. Servire con crostini di pane tostato e erba cipollina sminuzzata.

Verdure Ripiene Al Caprino E Patate

Ingredienti per 4 persone
6 fiori di zucca
1 cipolla grossa,
1 peperone,
1 zucchina,
4 patate
200 g formaggio di capra
1 mazzetto di maggiorana
1 mazzetto di prezzemolo
1 spicchio di aglio, 1 scalogno
1 uovo, 50 g di parmigiano
sale e pepe q.b.
30 g di olio e.v. d'oliva

Preparazione:
Sbucciare le patate, pulire e lavare le verdure.
Tagliare a tocchetti le patate e metterle nel cestello.
Nel boccale 500 g di acqua, una presa di sale e cuocere: a Varoma 20 min vel 2 e contemporaneamente posizionare il Varoma con le cipolle.
Preparare la cipolla sfogliata nel Varoma e cuocere il tutto: 15 min temp. Varoma vel 2.
Buttare l'acqua del boccale, versarvi le patate, frullare: 20 sec vel 3. Tenere a parte.
Nel boccale con lame in movimento vel 6 inserire le zucchine a tocchi e ridurle a purea, poi unirle alla purea di patate.
Lavare e asciugare il boccale e fare un trito con i formaggi, maggiorana, prezzemolo, aglio, scalogno tutto tritato fine, regolare di sale, aggiungere l'uovo e amalgamare. Unire il tutto al composto di patate e zucchine e farcire i fiori privati del pistillo, le barchette di cipolla, i mezzi peperoni.
Disporli nel Varoma spennellati di olio in questo ordine: nel Varoma in acciaio i peperoni, nel vassoio i fiori e le cipolle.
Nel boccale mettere 1 litro di acqua salata, posizionare il Varoma e cuocere 25 min temp Varoma vel 2. Servire fredde.

VITELLO MARINATO

Ingredienti per 4 persone:
600 gr. di magatello di vitello,
250 gr. di giardiniera sott'aceto,
1 cuore di sedano,
1 carota,
1 cipolla,
1 chiodo di garofano,
1 cucchiaio di senape dolce,
2 cucchiaini di origano secco,
1 foglia d'alloro,
30 gr. di aceto di vino rosso,
50 gr. di olio di oliva extravergine,
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Steccare la cipolla sbucciata con il chiodo di garofano, metterla nel boccale assieme alla carota pulita, al sedano, alla foglia di alloro. Versare 1 litro di acqua e sale nel boccale e inserire il cestello con dentro il pezzo di vitello. Cuocere per 50 min. temp. Varoma vel. 1. Scolare e fare raffreddare. Tagliarlo a fette e sistemarlo su un piatto di portata. Scolare la giardiniera dal liquido di conservazione e frullare per 10 sec. vel. 3. Disporre la salsa sulle fette a più strati alternati (carne e salsa ecc.). Stemperare la senape con una presa di sale, l'aceto e l'olio, emulsionare gli ingredienti: 10 sec. vel. 4. Versare sulla carne e lasciare marinare per almeno due ore. E' ancora migliore il giorno dopo.

ZUPPA CRUDA DI POMODORO E MELONE

Ingredienti per 6 persone
1 Kg di pomodori maturi
1 melone
1 cipollina
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
1 mazzetto di basilico
1 mazzetto di menta
1 mazzetto di timo
40 gr di olio d'oliva
sale e pepe q.b.
peperoncino (a piacere)

Preparazione:
Lavare e incidere i pomodori leggermente, privandoli dei semi.
Frullarli con tutti gli aromi: 1 min vel 3-9, regolare di sale, unire l'olio, una punta di peperoncino e pepe nero.
Ricavare dal melone delle palline, oppure tagliarlo a tocchetti, mescolarlo alla zuppa di pomodoro e tenere in fresco. Servire ben freddo accompagnato da crostini di pane.

ZUPPA DI PESCE VELOCE

Ingredienti per 4 persone
Pesci per la zuppa: 1 Kg scorfano, triglia, murena, grongo, nasello, rombo (a scelta disponibile)
250 gr di cozze,
250 gr di vongole
300 gr di pomodori pelati
peperoncino,
1 cipolla media,
2 spicchi aglio
1 carotina,
10 gr di sedano
30 gr di prezzemolo in foglia
pepe nero q.b.,
1 fogliolina di alloro
100 g di vino bianco

Preparazione:
Tritare il prezzemolo e tenerlo a parte. Preparare il fumetto: mettere nel boccale 500 gr. di acqua, inserire il cestello con le teste e le code dei pesci, la carota, la mezza cipolla, un gambo di sedano, il prezzemolo e l'alloro: 10 min 100° vel 4. Eliminare il contenuto del cestello e mettere a parte il fumetto.
Mettere nel boccale: olio, aglio, la rimanente cipolla e poco prezzemolo: 3 min. 100° vel 4. Unire i pelati ed il peperoncino: 5 min 100° vel 1. Inserire il cestello con i pesci (i più grossi a tranci): 25 min. temp. Varoma. Dopo 5 min dal foro del coperchio versare il vino e subito dopo il fumetto tenuto a parte.
Posizionare il Varoma con le cozze e vongole e completare la cottura. Trascorso il tempo previsto sistemare il pesce in una terrina, disporvi sopra cozze e vongole. Versare il fondo di cottura, cospargere con il rimanente prezzemolo tritato. Servire con crostini di pane.
Consiglio: la zuppa potrà essere arricchita con 150 gr. di gamberi o scampi fatti cuocere nel Varoma insieme alle cozze e vongole.

ZUPPA DOLCE DI MELONE E PAPAYA

Ingredienti per 4 persone:
1 melone da 500 gr. ben maturo,
2 papaye mature,
2 limoni verdi non trattati,
20 gr. di vino bianco liquoroso (porto o altro),
3 gocce di essenza di vaniglia,
6 rametti di menta fresca,
80 gr. di zucchero (o miele).

Preparazione:
Grattugiare la buccia di 1 limone con lo zucchero: 40 sec. vel. 9. Unire la polpa di melone, la papaya e con l'essenza di vaniglia e il succo dei limoni. Frullare 1 min. vel. 4-9. Aggiungere le foglioline di menta spezzettata. Servire in coppette individuali ben fredde accompagnate con biscottini secchi.

ZUPPA DI CECI

Ingredienti per 4 persone
2 scatole di ceci
300 gr. di bietoline
15 gr. di funghi secchi
1 cipolla piccola
1 gambo di sedano
1 spicchio d'aglio
1/2 carota
2 foglie di salvia
3 pomodori freschi
40 gr. di olio extravergine di oliva
1 cucchiaio dado Bimby
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Nel boccale mettere l'olio, l'aglio, la cipolla,il sedano e la carota: 3 min. 100° vel 4.
Unire le erbette ben lavate e tagliate a striscioline, i ceci e il dado, aggiustare di sale e far appassire: 2 min. 100° vel. 1
Unire i pomodori a tocchi e mezzo litro di acqua .
Cuocere 15 min. 100° vel. 1.
Servire con fette di pane.

ZUPPA DI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone
1 Kg. di gamberi o gamberetti
300 gr. di acqua
1 cipolla
50 gr. di olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
1 gambo di sedano
1 peperoncino
200 gr. di passata di pomodoro (o pomodoro fresco)
100 gr. di vino bianco secco
1 mazzetto di prezzemolo tritato

Preparazione:
Lavare e pulire i gamberi. Nel boccale , con lame in movimento VEL 4, tritare il prezzemolo e tenerlo a parte.
Sempre con lame in movimento VEL 4, tritare:
il sedano, la cipolla e l'aglio, unire l'olio e soffriggere: 3 MIN 100° VEL 4.
Aggiungere la passata di pomodoro, il peperoncino, il sale e il pepe:
8 MIN 100° VEL 1.
Versare il vino, riprendere la cottura:
3 MIN. 100° VEL 1.
Aggiungere i gamberi e 300 gr. di acqua:
10 MIN 100° VEL 1.
A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo e servire nei piatti con fette di pane tostato, e un filo di olio extravergine d'oliva.

INDICE

Barchette Di Sedano In Crema Di Formaggio 2
Bibita Bimby 2
Bocconcini Di Maiale Al Latte Con Finocchi Al Vapore Prezzemolati 2
Bocconcini Di Pollo Alla Birra Con Verdure 2
Bruschette Ai Frutti Di Mare 3
Calamari In Umido 3
Canocchie Al Vapore 3
Carpaccio Di Melanzane E Mozzarella 3
Clafoutis Di Lamponi E Ciliegie 4
Composta Di Albicocche 4
Conchiglie Al Sugo Di Verdure 4
Conchiglie In Salsa Di Pomodorini 5
Coppe Fantasia Al Cioccolato 5
Cous-Cous Di Triglie E Verdure 5
Crema Di Capperi E Uova 6
Crema Al Limone 6
Crema Di Pomodoro Ai Gamberoni 6
Crème Caramel Al Cocco 6
Ditaloni Con Ragù Di Verdure 7
Dolce Bimby 7
Dolce Di Fichi E Zabaione 7
Farfalle Con Polpa Di Granchio 8
Farro Con Uova E Peperoni 8
Filetti Di Nasello Mimosa 8
Foglie Di Lattuga Con Riso E Carne In Salsa Rosa 9
Frappé Di Frutta Allo Yogurt 9
Gamberoni Piccanti 9
Gnocchetti Sardi Con Acciughe In Salsa D'arancia 10
Insalata Di Ceci Al Pesto Di Salvia 10
Insalata Di Frutta 10
Insalata Di Pollo 10
Insalata Di Melone E Scarola 11
Involtini Delicati Di Melanzane 11
Involtini Di Salmone E Branzino 11
Linguine Al Pesto Con Gamberetti 11
Mezze Penne Con Yogurt E Champignon 12
Mezze Penne Con Zucchine E Polpettine 12
Minestra Di Zucchine E Bianchetti 12
Minestrone Freddo In Salsa 13
More Alla Crema 13
Mousse Di Frutta 13
Orecchiette In Salsa Di Rucola E Crostacei 13
Pasta Con Le Seppie 14
Pasta Con Zucchine E Pesce Agli Aromi Del Mediterraneo 14
Patè Di Ceci All'araba 15

Paté Di Olive 15
Polipo In Insalata Di Rucola 15
Pollo Al Curry Con Insalata Di Zucchine 15
Polpettine Di Pesce In Umido 16
Polpettone Di Tonno Con Pesto Di Rucola 16
Polpettone In Salsa Di Cipolle 16
Pudding D'estate 17
Riso E Pesce Con Salsa Alla Marocchina 17
Risotto Al Basilico 17
Risotto Al Limone 18
Risotto Della Vigna 18
Risotto Dell'orto 18
Rotoli Al Prosciutto 18
Risotto Alla Lattuga 19
Rotoli Di Peperoni Al Pilaf 19
Rotoli Primavera Delicati Al Tonno 19
Sgombri Ripieni 20
Spaghetti...Pomodoro Pinoli E Maggiorana 20
Spaghetti Con Bottarga...Vino E Timo 20
Spaghetti Con Mollica Al Finocchietto 21
Spaghettini Di Bordo 21
Tagliolini In Insalata 21
Timballo Di Riso Con Gamberetti Alla Paprica 21
Triglie In Salsa 22
Trigliette In Foglie Di Vite (O Lattuga) 22
Uova Piccanti In Salsa 22
Vellutata Ai Fiori Di Zucca 23
Vellutata Di Carote 23
Verdure Ripiene Al Caprino E Patate 23
Vitello Marinato 24
Zuppa Cruda Di Pomodoro E Melone 24
Zuppa Di Pesce Veloce 24
Zuppa Dolce Di Melone E Papaya 25
Zuppa Di Ceci 25
Zuppa Di Gamberi 25
INDICE *26*